

www.kitchencenter.cl



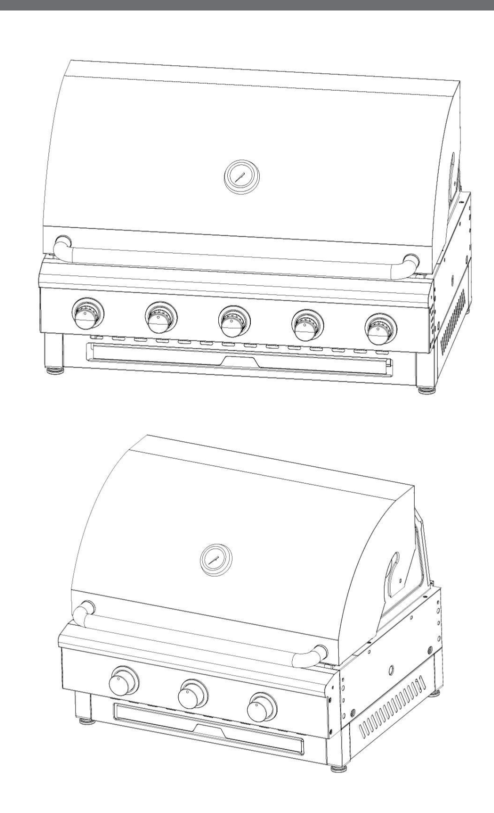
especialista en equipamientos de cocina

Avda. El Salto 3485 Recoleta - Santiago - Chile - Tel. (56 2) 2411 7777 - Fax (56 2) 2411 7711
Parque Arauco - Piso Diseño - Local 572 // Mall Plaza Vespucio - Local 368, 369
Mall Costanera Center - Local 4140
Mall Marina Arauco - Local 1, 2, 3 ,4 - Viña del Mar
Paicavi 2567 Concepción - Chile - Tel. (56 41) 246 8170 - Fax (56 41) 246 8177
Avda. Reducto 1135 Miraflores - Lima, Perú - Tel. (51) (1) 242 2449
Servicio Técnico SAT - Tel. 600 411 7700



MANUAL DE USO

PARRILLA A GAS
FDV DELUXE 3Q Y 5Q



ADVERTENCIA

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles o por personal del Servicio Técnico KC S.A.

Nuestra Empresa no se responsabiliza por los problemas que puedan ocurrir como consecuencia del desconocimiento de las instrucciones contenidas en este manual.


FDV
Te gustará cocinar!



CONTENIDO

I. CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir nuestros productos.

Este artefacto es fácil de usar. Por favor lea cuidadosamente este manual, antes de instalar y utilizar su nueva campana. Las instrucciones contenidas en este manual le ayudarán para una óptima instalación, uso y cuidado de su campana.

Podrá ver que sus líneas simples y look moderno armoniza perfectamente con la decoración de su cocina.

También contamos con una gama de productos que embellecerán su cocina, como encimeras, placas vitrocerámicas y hornos empotrados.

Nos esforzamos cada día más para asegurar que nuestros productos puedan satisfacer todos sus requerimientos. Nuestro departamento de atención al cliente se encuentra a su entera disposición para responder a todas sus preguntas y escuchar sus sugerencias.

Por favor complete la sección de garantía de este manual y conserve su boleta como comprobante de compra. Guarde todos los documentos/papeles relacionados con la compra del producto.

Estamos comprometidos con entregarle productos cada vez más eficientes y fáciles de usar, amigables y respetuosos con el medio ambiente, atractivos y seguros.

KITCHEN CENTER S.A.
Av. El Salto 3485, Recoleta, Santiago.

II. SEGURIDAD

PRECAUCIÓN
Si se ignoran las instrucciones podría resultar en incendio o explosiones peligrosas. Es responsabilidad del consumidor asegurarse que la barbacoa esté armada, instalada y mantenida de forma apropiada.

POR SU SEGURIDAD SI PERCIBE HUMO O SIENTE OLOR A GAS:
1.Interrumpa el suministro de gas desde el balón o desde la red de gas.
2.Apague cualquier llama desnuda. Recuerde evitar aparatos eléctricos
3.Ventile el área.
4.Busque fugas como se detalla en este manual.
5.Si el olor persiste, contacte a su proveedor o al mismo fabricante.

PRECACUCIONES
1.Busque fugas de gas después de cada cambio de gas.
2.Nunca busque las fugas con fósforos o llama desnuda.
3.No almacene gasolina, bencina u otros líquidos y vapores inflamables cerca del aparato.
4.Cualquier balón no conectado para ser usado tampoco debe estar cerca del aparato.

ARMADO
Advertencia Aún cuando nos hemos preocupado durante la fabricación de su asador de quitar cualquier borde afilado, tenga cuidado al mover los componentes para evitar posibles accidentes.
Herramientas necesarias: Ya sea un destornillador de cruz o plano y una llave de apriete o alicate.
Por favor lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de proceder. Busque un área amplia y limpia donde pueda armar el aparato. Refiérase a la lista y diagrama de partes cuando sea necesario. El armado requiere muchos componentes, por lo que sugerimos hacerlo entre dos personas.

NOTA
Asegúrese de quitar todas las coberturas plásticas antes de armar.

1.- Este artefacto debe ser instalado de acuerdo a las instrucciones y utilizado en un espacio apto que cuente con la ventilación necesaria. Lea este manual de instrucciones antes de instalar o utilizar su parrilla.
2.- Este artefacto no es apto para ser utilizado por niños.
3.- No toque los elementos calentadores del interior de la parrilla.
4.- Este aparato no esta diseñado para ser utilizado por personas (Incluyendo Niños), con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dadas instrucciones o supervisión al respecto, del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad"
5.- Antes de encender el artefacto, revise que la conexión sea la adecuada para el tipo de gas disponible (Ver información relevante al respecto)
6.- Si la llama del quemador se apaga accidentalmente, ponga la perilla correspondiente del aparato en posición de apagado. Espere cinco minuto antes de intentar volver a encender el quemador.
7.- La parte exterior de la parrilla puede calentarse durante su funcionamiento. Mantenga a los niños alejados del artefacto.

Consejos para el Instalador
1.- Este artefacto debe ser instalado, regulado y adaptado por un técnico calificado.
2.- Este artefacto debe ser instalado de acuerdo a la normativa legal vigente
3.- El artefacto debe ser instalado en unidades resistente al calor.
4.- El artefacto debe ser instalado a una distancia igual o mayor a 20 mm. de una pared adyacente.
5.- No instale el artefacto cerca de materiales inflamables

III. DESCRIPCION DE PARTES

Este aparato no esta diseñado para ser utilizado por persona (Incluyendo niños), con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dadas instrucciones o supervisión al respecto, del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.

Lista do de partes			
Ref	Descripción	3Q	5Q
1	Válvula de temperatura	1	1
2	Cobertor	1	1
3	Pad protector	4	4
4	Manilla del cobertor	1	1
5	Soporte izquierdo de bandeja	1	1
6	Cubierta fija trasera	1	1
7	Soporte derecho de bandeja	1	1
8	Bandeja	1	1
9	Placas de parrilla	2	2
10	Atenuador de llamas	3	5
11	Canal de transferencia de gas	2	4
12	Quemadores	3	5
13	Panel exterior izquierdo	1	1
14	Panel izquierdo	1	1
15	Soporte izquierdo bandeja	1	1
16	Panel delantero	1	1
17	Barrera térmica válvulas	1	1
18	Pieza superior panel de control	1	1
19	Piezas panel de control	1	1
20	Panel de control	1	1
21	Protección perillas de control	3	5
22	Perilla de control	3	5
23	Panel derecho	1	1
24	Carcasa exterior (derecha)	1	1
25	Soporte de bandeja (derecha)	1	1
26	Panel trasero	1	1
27	Parabrisas trasero	1	1
28	Bandeja de chorreo	1	1
29	Cuerpo, panel izquierdo	1	1
30	Cuerpo, panel frontal	1	1
31	Cuerpo, panel trasero	1	1
32	Cuerpo, panel izquierdo	1	1
33	Patas ajustables	4	4
34	Soporte de cuerpo	2	2

- Sí el cable de alimentación esta dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por servicio Postventa o por personal calificado similar, con el fin de evitar un peligro.

- El Enchufe macho del tipo Schuko, debe ser conectado a un enchufe hembra, de las mismas características técnicas.

IV. ARMADO DE LAS PARRILLAS

Modelo DELUXE 3Q

Ref # 10

Remover los tornillos de ambos lados, Colocar el soporte del cuerpo y luego fijar con los mismos tornillos (Ref # 34)

Ref # 8

Ref # 34

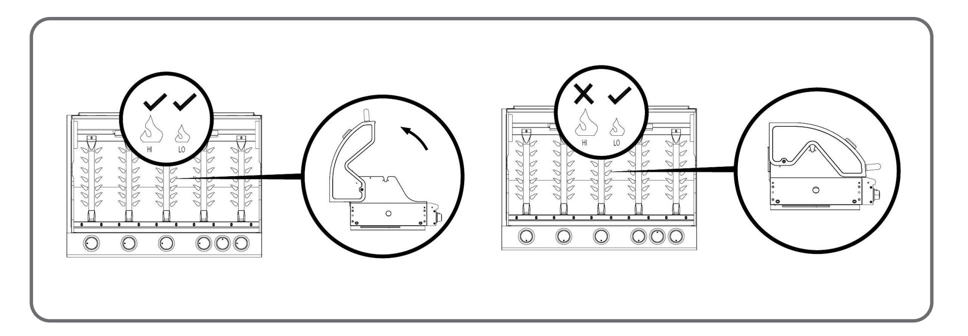
Ref # 34

Ref # 28

Ref # 9



V. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



IMPORTANTE
Lea las siguientes instrucciones cuidadosamente y revise que su barbacoa esté instalada correctamente. No seguir estas instrucciones podría resultar en heridas serias y/o daño a su propiedad.

Si tiene cualquier duda con relación al armado u operación, consulte a un distribuidor autorizado o al fabricante. Siempre que se apoye el aparato en el piso debe hacerse en uno plano y nivelado.

Nunca encienda la BARBACOA o los QUEMADORES TRASEROS con CUBIERTA cerrada.

Nunca encienda el quemador lateral con la cubierta cerrada.

Su barbacoa puede usar balones de gas entre 11 a 15 Kg. El rendimiento más eficiente se alcanza con propano o mezclas LPG. Se puede usar butano, pero debido a la marcación el cilindro tenderá a congelarse y suministrar gas con menor presión, afectando el desempeño de la barbacoa.

CONECTAR EL BALÓN DE GAS
Este aparato sólo es adecuado para usar butano, propano o mezclas LPG (Gas licuado de petróleo) de baja presión, ajustadas con el regulador apropiado y una manguera flexible metálico. Use reguladores certificados por la norma BSEN 12864: 2001. Por favor consulte su distribuidor de gas para información del mejor regulador para el gas de su preferencia.

Regulador y manguera

Estos elementos vienen incluidos con su barbacoa, pero puede conseguir reemplazos con su proveedor o vendedor autorizado de LPG (gas licuado de petróleo). Use sólo reguladores y mangueras aprobadas para uso con LPG. La vida útil esperada de un regulador es de 2 años. Se recomienda cambiarlo tras este período.
El uso de una manguera o regulador equivocados es muy poco seguro; revise siempre que esté usando los implementos apropiados al usar su barbacoa.

Asegúrese de que la manguera no esté obstruida, doblada, o en contacto con cualquier parte de la barbacoa que no sea en su conexión.

V. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Guardar el aparato

Solo se permite guardar el aparato en ambientes interiores si está desconectado el balón de gas. Si no va a usar el aparato por periodos de tiempo prolongados, guárdelo en su paquete original en un ambiente seco y libre de polvo.

Balón de gas

El balón de gas no debe botar o manejar descuidadamente. Si el aparato no está en uso, el balón debe ser desconectado. Vuelva a colocar la tapa protectora en el balón después de desconectarlo del aparato. El balón de gas debe estar situado al exterior del cuerpo del aparato.

Los cilindros deben ser almacenados al aire libre en una posición vertical y fuera del alcance de los niños. El cilindro no debe ser almacenado donde las temperaturas pueden llegar a más de 50° C. No almacene el cilindro cerca de llamas, luces piloto u otras fuentes de ignición. NO FUME.

Esta barbacoa está diseñada para uso al aire libre, lejos de cualquier material inflamable. Es importante que no haya obstáculos elevados y que haya una distancia mínima de 1 m desde la parte lateral o posterior del aparato. Es importante que las aberturas de ventilación del aparato no están obstruidos. La barbacoa debe utilizarse en una superficie nivelada y estable. El aparato debe estar protegido de corrientes de aire y deberá colocarse protegido de agua (por ejemplo la lluvia).

Piezas selladas por el fabricante o su agente no deben ser alterados por el usuario. No se deben realizar modificaciones en cualquier parte de esta barbacoa y reparaciones y el mantenimiento deben ser llevadas a cabo por un técnico autorizado.

Conexión al aparato

Antes de la conexión, asegúrese de que no haya residuos atrapados en los cabezales, quemadores o regulador del balón de gas. Arañas e insectos podrían anidar dentro y obstruir el quemador o manguera. Un quemador obstruido puede provocar el incendio del aparato. Limpie con un limpiador de tuberías de alta resistencia los orificios del quemador. Monte la manguera al aparato con una llave de apriete en la rosca de conexión. Si se reemplaza la manguera. Desconectar el regulador del balón (de acuerdo con las instrucciones suministradas con el regulador) cuando la barbacoa no esté en uso.
La barbacoa debe ser utilizada en un área bien ventilada. No obstruya el flujo del aire de combustión en el quemador cuando la barbacoa está en uso. Sólo utilice esta BARBACOA EN EXTERIORES.

Advertencia para su instalación

1.- Antes de Instalar su artefacto, asegúrese de verificar las condiciones locales de distribución de gas (Tipo y Presión), y ajuste su barbacoa, para que sea compatible con estas especificaciones.
2.- Las condiciones de ajuste para este artefacto, se encuentran especificadas en su placa características.



V. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

REVISE FUGAS ANTES DE USAR
Nunca busque fugas con una llama descubierta. Use una solución de agua y jabón.

- Haga 100 CC. de solución jabonosa mezclando una parte de jabón líquido con 3 de agua.
- Asegúrese que la válvula de control está en “OFF”.
- Conecte el regulador al cilindro y fíjese que las conexiones sean seguras antes de darle el paso al gas.
- Cepille la solución jabonosa en la manguera y todas las coyunturas. Hay una fuga si aparecen burbujas.
- Arregle y vuelva a probar.
- Interrumpa el flujo de gas al terminar.
- Si detecta una fuga y no puede repararla, consulte al servicio técnico autorizado de inmediato.

VI. INSTRUCCIONES DE USO

Instrucciones de encendido para la barbacoa

1. Abra la cubierta de la barbacoa antes de intentar encender los quemadores.

2. Gire todas las perillas a la posición “OFF”.

3. Conecte el regulador al balón de gas. De paso al suministro en el regulador. Revise con agua jabonosa cualquier posible fuga en la manguera.

4. Mantenga presionado el control de la izquierda y gire en el sentido antihorario hasta la posición “HIGH” (se escuchará un click), encendiendo el quemador izquierdo. Observe si efectivamente se encendió, si no repita el proceso.

5. Si no se ha encendido tras reintentar, espere 5 minutos y repita el paso 4.

6. Ajuste la temperatura girando la perilla entre “High” y “Low”.

7. Si el quemador aún no se enciende, trate con un fósforo en el orificio especial a un lado del aparato. Consulte con su distribuidor para rectificar ignición.

8. Para encender los quemadores restantes repita el paso 4 en secuencia de izquierda a derecha. El puente entre los quemadores permite que se encienda el adyacente. No intente encender otros quemadores antes que el extremo izquierdo

9. Para apagar, corte el paso desde el regulador, gire todas las perillas a la posición ‘OFF’.

Advertencia Si el quemador no enciende, gire todas las perillas a la posición ‘OFF’ y espere 5 minutos antes de volver a intentar.

VI. INSTRUCCIONES DE USO

Tiempo de Calentamiento

Nota El tiempo para alcanzar en el centro geométrico de la superficie útil, una temperatura de 170°C por sobre la inicial, es de 55 minutos. Temperatura Inicial 20° (+- 5°C)

Antes de cocinar por primera vez, opere la barbacoa por 15 minutos con la cubierta cerrada y el fuego en bajo. Esto limpiará con calor las partes internas y disipará el olor a pintura.

Limpie su barbacoa después de CADA USO. No use limpiadores abrasivos o inflamables, ya que dañarán partes del producto y podría empezar un fuego. Limpie con agua jabonosa tibia.

CUIDADO
Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a sus niños alejados del aparato caliente (aún cuando se esté enfriando). Recomendamos usar guantes (de cocina, por ejemplo) para manejar sus componentes.

VII. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Atención: Todo el cuidado y mantenimiento debe ser realizado con la barbacoa fría y el flujo de gas interrumpido.

SUPERFICIE EXTERIOR
Use una solución de detergente suave y agua tibia. Se puede usar polvo no abrasivo para remover manchas difíciles.

Si la superficie interior de la cubierta barbacoa parece pintura descascarada, es grasa acumulada que se ha carbonizado y cae. Limpie profusamente con solución de agua jabonosa tibia. Enjuague con agua y permita que se seque por completo. NUNCA USE LIMPIA-HORNOS.
INTERIOR DEL FONDO DE LA BARBACOA
Quite los residuos usando un cepillo y/o esponja y luego lave con solución de agua jabonosa. Enjuague con agua y permita secar

SUPERFICIES DE MADERA
Lave con paño húmedo y agua jabonosa tibia. Enjuague con agua. No use limpiadores abrasivos o desengrasantes en partes de madera.

PARRILLA
Use solución de agua jabonosa. Se puede usar polvo no abrasivo para remover manchas difíciles. Enjuague con agua

ZONA DE QUEMADORES
Gire la perilla de gas y desconecte el balón. Quite las partes pertinentes y con un cepillo suave o con aire comprimido.
Limpie cualquier parte bloqueada con un alambre sólido (como un clip estirado) Inspeccione el quemador (trizaduras u hoyos) Si encuentra daños, reemplace con una parte nueva, revise que los orificios están posicionados correctamente

MANTENIMIENTO
Su barbacoa necesita mantenimiento una vez al año.

VIII. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
No prenden los quemadores usando el sistema de ignición	1.Balón de gas vacío 2.Regulador fallado 3.Quemador obstruido 4.Manguera obstruida 5. Cable del electrodo suelto o desconectado 6.Electrodo o cable dañado.	1.Remplace balón 2.Remplace el regulador 3.Limpie quemador 4.Limpie manguera 5.Reconecte cable 6.Cambie electrodo o cable
No prende el quemador usando fósforos.	1.Balón de gas vacío 2.Regulador fallado 3.Quemador obstruido 4.Manguera obstruida	1.Remplace balón 2.Remplace el regulador 3.Limpie quemador 4.Limpie manguera
Llama baja o fuego dentro del tubo.	1.Balón de gas muy pequeño 2.Quemador obstruido 3.Manguera obstruida 4.Condiciones ventosas	1.Use un balón mayor 2.Limpie quemador 3.Limpie manguera 4.Use barbacoa en una posición más refugiada

IX. COMO MANTENER SU PARRILLA

1. Limpie toda la superficie de acero inoxidable con aceite resistente a óxido cuando almacene la barbacoa o después de usarla.



2. Coloque una funda a prueba de lluvia sobre la barbacoa cuando no está en uso. Se puede comprar directamente al proveedor.



X. CUIDADO Y PROTECCION DE SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Su barbacoa cuenta con componentes de acero inoxidable, con grado moderado de Aceros Inoxidables. Todos los grados de acero inoxidable requieren un nivel de cuidado y protección para conservar su apariencia. Aceros inoxidables no son inmunes a la corrosión y tampoco son libres de mantenimiento, contrariamente a la percepción pública popular. Incluso las más altas calidades marinas de acero inoxidable requieren limpieza frecuente con agua dulce para evitar la oxidación y otros problemas corrosivos.

Las tendencias modernas dictan que su barbacoa disponga de acero inoxidable con un acabado cepillado. Este acabado se logra a través de un proceso abrasivo del acero que remueve el acabado espejo y deja el acabado cepillado. Este acabado requiere limpieza y cuidado frecuente, para mantener su calidad de la apariencia. Sin el cuidado adecuado, es realista esperar que va a mostrar signos de corrosión en el tiempo.

Acero inoxidable definitivamente no es un material sin necesidad de mantenimiento. Limpieza y acero inoxidable están estrechamente relacionados.

Después del montaje, se recomienda que los propietarios de apliquen una fina capa de aceite de oliva con un trapo limpio, a todas las áreas expuestas de acero inoxidable. Ésta debería ser pulida con otro trapo limpio para un acabado no graso. Este proceso ayudará a la protección contra la suciedad y otros contaminantes corrosivos, proporcionando un escudo seguro para los alimentos temporal. La capa de aceite de oliva también convierte posterior el pulido y la eliminación de las huellas digitales más fácil. Este proceso debe repetirse con frecuencia para limpiar su barbacoa.

Es posible que haya comprado una funda protectora para su barbacoa. Se recomienda que una funda de barbacoa se debe utilizar en todo momento cuando no está en uso para proteger su inversión. Sin embargo, es importante entender que a menos que la barbacoa esté fría, limpia y seca cuando se monta la funda, puede ser perjudicial. Una funda colocada en una barbacoa cálida, húmeda o sucia (o cualquier combinación de estos factores) ¡puede de hecho ser un criador de corrosión muy efectivos!

Por esta razón, la barbacoa debe estar siempre fría, limpia de cualquier contaminante en la superficie o suciedad y completamente seca antes de colocar una funda protectora. Esto es especialmente importante antes de almacenar su barbacoa si la barbacoa no recibe uso frecuente, o cuando la barbacoa está guardada durante meses de invierno.

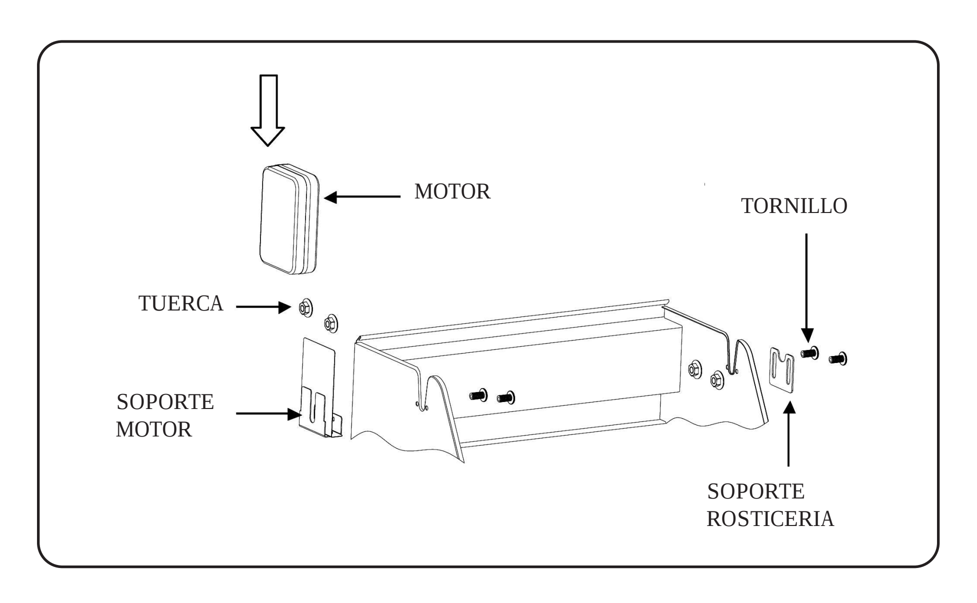
A fin de mantener la calidad del acabado de su barbacoa de acero inoxidable, el propietario debe estar atento al cuidado y mantenimiento que se recomiendan.

XI. PIEZAS OPCIONALES (NO INCLUIDAS)

MOTOR			EJE ROSTICERÍA		
Nº	Descripción	Cantidad	Nº	Descripción	Cantidad
1	Motor	1	6	Clavijas de carne (c/seguro)	2
2	Soporte montaje motor	1	7	Anillo localizador (c/seguro)	1
3	Soporte rosticería	1	8	Anillo rodante	1
4	Tuerca M6	4	9	Cola de espeto	1
5	Tornillo M6X12	4	10	Manilla	1
			11	Espeto	1

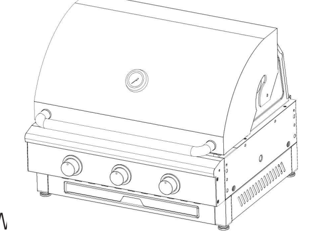


XI. PIEZAS OPCIONALES (NO INCLUIDAS)



XII. ESPECIFICACIONES TECNICAS

PARRILLA FDV DELUXE 3Q



PARRILLA A GAS 3 QUEMADORES
MARCA: FDV
MODELO: 3Q
CATEGORIA: I_3
TIPO DE GAS Y PRESION: GLP 2,75 kPa
CONSUMO TERMICO TOTAL: ∑ 9,99 kW
CONSUMO NOMINAL: GLP: 720 g/h
CONSUMO / INDIVIUAL POR QUEMADOR: Q: 3,33 kW

DIAMETRO INYECTORES GLP: 0,99mm
CONEXION: 1/2” HE

IMPORTADO POR: KITCHEN CENTER S.A.
PAIS DESTINO: CHILE
PAIS DE FABRICACION: CHINA
NOMBRE FABRICANTE: GKEA CO. LTD.
DIRECCION FABRICANTE: Jiangcun Industrial Zone, Leliu Town, Shunde, Guangdong.

ESTE APARATO SE INSTALARA DE ACUERDO CON LAS NORMAS EN VIGOR Y SE UTILIZARA UNICAMENTE EN LUGARES SUFICIENTEMENTE VENTILADOS. CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

XII. ESPECIFICACIONES TECNICAS

PARRILLA FDV DELUXE 5Q

PARRILLA A GAS 5 QUEMADORES
MARCA: FDV
MODELO: 5Q
CATEGORIA: I3
TIPO DE GAS Y PRESION: GLP 2,75 kPa
CONSUMO TERMICO TOTAL: ∑ 16,65 kW
CONSUMO NOMINAL: GLP: 720 g/h
CONSUMO / INDIVIUAL POR QUEMADOR: Q: 3,33 kW


DIAMETRO INYECTORES GLP: 0,99mm
CONEXION: 1/2" HE

IMPORTADO POR: KITCHEN CENTER S.A.
PAIS DESTINO: CHILE
PAIS DE FABRICACION: CHINA
NOMBRE FABRICANTE: GKEA CO. LTD.
DIRECCION FABRICANTE: Jiangcun Industrial Zone, Leliu Town, Shunde, Guangdong.

ESTE APARATO SE INSTALARA DE ACUERDO CON LAS NORMAS EN VIGOR Y SE UTILIZARA UNICAMENTE EN LUGARES SUFICIENTEMENTE VENTILADOS. CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

XIII. SERVICIO TECNICO

El servicio técnico se encuentra centralizado en Santiago y desde aquí se deriva al servicio técnico de cada región:



SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
600 411 77 00

Nuestra empresa no se responsabiliza por los problemas que puedan ocurrir como consecuencia del desconocimiento de las instrucciones contenidas en este manual.



XI. POLIZA DE GARANTÍA

Estimado Cliente,
Agradecemos su preferencia por la marca.
Esperando cumplir sus expectativas, le presentamos este documento donde explicamos qué hacer en caso de detectar cualquier anomalía en su producto.
En primer lugar, le aconsejamos que consulte el libro de instrucciones, con ello conseguirá solucionar rápidamente muchas dudas y defectos aparentes.
Si no encuentra solución a su duda o problema, puede contactarse con nuestro servicio técnico oficial, donde un excelente equipo de profesionales le brindará un servicio rápido, fiable y cercano.

¿Qué tiene que hacer en caso de avería?
Consulte el libro de instrucciones y si no encuentra respuesta llame al SAT 600 411 7700. Para que nuestros técnicos puedan resolver el problema en una única visita, de la forma más rápida y con las mínimas molestias para usted, nos gustaría pedirle que procure recoger previamente la siguiente información:

Datos requeridos

____
Nombre y apellidos de la persona de contacto

____
Teléfono y dirección donde se encuentra el electrodoméstico

____
Modelo

____________________ ____________________
Fecha de compra   Nº Boleta o factura

POLIZA DE GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza y en conformidad con la ley Nº 19.496, le otorga un periodo de garantía legal de 3 MESES desde la fecha de adquisición del producto, siempre y cuando no haya sido deteriorado por un hecho imputable al consumidor. En los supuestos cubiertos por esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios del producto. Para hacer efectiva la garantía, el consumidor, en conformidad con lo dispuesto en el inciso 6º del artículo 21 de la ley Nº 19.496 deberá requerir la prestación de un Servicio Técnico Autorizado Kitchen Center.

CONDICIONES GENERALES DE LA GARANTÍA

- Objeto:
1.Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza, el mismo ha sido revisado y comprobado en su funcionamiento bajo condiciones normales de uso.

2.Kitchen Center otorga en forma gratuita a sus clientes durante el término de un 1 (un año) contado a partir de la fecha de compra del producto, reparar las fallas causadas



por defectos de fabricación o de calidad en sus materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso o consumo al que está destinado. El plazo de 1 año no será renovado o prorrogado debido a reparaciones al producto sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley 19.496.

- Costo:
El Servicio será proporcionado al consumidor en forma gratuita, lo anterior incluye el valor de los repuestos, materiales, partes piezas y componentes que presenten defectos de fabricación o calidad. Así también se incluye la mano de obra. Se excluye el cobro por desplazamiento del personal del Servicio Técnico Autorizado Kitchen Center en caso de reparaciones domiciliarias.

- Condiciones:
Para los efectos de hacer valer esta garantía el consumidor deberá presentar al Servicio Técnico oficial Kitchen Center la boleta o factura de la compra del producto. En caso de productos suministrados en obras nuevas, se deberá acreditar con el acta de entrega de la propiedad.

- Exclusiones de garantía
Queda excluido de la cobertura de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del usuario el costo total de la reparación los siguientes:

- Avería producidas por negligencia o mal uso del aparato por parte del cliente y/o terceros
- Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a las condiciones meteorológicas adversas.
- Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y mantenimiento inadecuados.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación corte e instalación de forma no adecuada. Esta responsabilidad recaerá sobre el consumidor.
- Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por el uso.
- Daños ocasionados por la acumulación de cal
- Daños provocados por uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, acido muriático, diluyentes abrasivos etc. Así mismo productos limpia hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por personas no autorizada o servicios técnicos no oficiales de Kitchen Center.

Generalidades
1.-Todos los equipos para su reparación deben ser instalados en forma accesible para nuestros técnicos. En el caso de que no se cumpla este requisito, será responsabilidad del usuario la disposición de los medios necesarios que posibiliten la reparación.

2.- Para cualquier consulta, aclaración o reclamo en relación a esta garantía contáctese con nosotros vía mail al: contacto@kitchencenter.cl o a nuestro Call Center 600 4117 700

La presente garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen Center S.A., Av. El Salto 3485, Recoleta, Santiago. www.kitchencenter.cl

NOTA: para cualquier consulta, aclaración o reclamo en relación con esta garantía o en caso de avería de su aparato, contáctese con KITCHEN CENTER a través de:

SERVICIO ASISTENCIA TECNICA
SAT 600 4117700
postventa@kitchencenter.cl

contacto@kitchencenter.cl / www.kitchencenter.cl

Santiago Av. El Salto 3485 Recoleta - **Parque Arauco** Piso Diseño Local 572
Mall Plaza Vespucio Local 368 - 369
Viña del Mar Mall Marina Arauco, Local 1, 2, 3, 4 - **Concepción** Av. Paicaví 2567
CD. Carretera General San Martín 16500 Parque Industrial Los Libertadores 65 - B
Perú Av Reducto 1135 Miraflores Lima (51) (1) 2422449

